

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Fagioli all'uccelletta

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **5 min**    COTTURA: **10 min**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

---



### INGREDIENTI

FAGIOLI CANNELLINI 300 gr  
POMODORO PELATO 400 gr  
CIPOLLE o scalogno - 1  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
SALVIA 3 foglie  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Scaldate l'olio extravergine in una pentola di terracotta; quindi aggiungete lo scalogno tagliato finemente, due foglie di salvia e gli spicchi d'aglio. Fate soffriggere a fuoco moderato.



2 Unite alla pentola la passata di pomodoro e lasciate insaporire per qualche minuto.



3 Aggiungete i fagioli, precedentemente cotti, e lasciate sul fuoco per altri 10 minuti.



4 Regolate di sale e pepate.



5 Servite i fagioli all'uccelletta ben caldi con un filo d'olio a crudo.

